

北海道のおいしいを育てよう。

Cho-co-tto

ちょこっと

無料

毎月21日発行

ご自由にお持ち
ください

3月号

2026 [vol.168]



ひと泡ふかせる。

つなぐ
COOP
SAPPORO

60th
Anniversary

ビールがすすむ!



カマンベールで 簡単 ごちそう おつまみ

忙しい日の晩酌でも、手軽に“本格おつまみ時間”を楽しめます。
冷蔵庫の残り野菜などでアレンジもよし!



チーズがとろ〜り カマンベールで簡単アヒージョ

調理時間 約20分

【材料(2〜3人分)】

明治北海道十勝 カマンベールチーズ ……………90g(1箱分)	ミニトマト……………4個 塩……………小さじ1/6
マッシュルーム……………40g	黒こしょう……………少々
えび(冷凍)……………80g	にんにく……………1片
ブロッコリー……………80g	オリーブオイル…大さじ3
	バゲット…お好みで適量



アヒージョ

具だくさんでにんにく風味
とチーズが香ばしく、その
ままでもバゲットにのせて
もおいしい!

【作り方】

- ①カマンベールチーズは放射状に8等分、マッシュルームは縦4つに切る。えびは解凍し、水分をしっかり拭き取る。ブロッコリーは小房に分け、塩(分量外)を入れた熱湯でかためにゆでる。にんにくはつぶしてみじん切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火で温める。
- ③香りが出たら、えびとマッシュルームを入れて炒め、塩を加える。ブロッコリー、ミニトマト、カマンベールチーズを入れる。
- ④チーズがとろけてきたら火を止め、仕上げに黒こしょうを振る。お好みでバゲットにからめていただく。

＼ しいたけやしらすも合う! /

作り方③のタイミングで
4等分にカットしたしいたけを入れたり、
しらすも入れるとよりおいしい♪



明治北海道十勝
カマンベールチーズ 90g

店舗 全店 トドック 週 3月3週

くせが少なく、
まろやかな味わいです。
モンドセレクション*でも
3年連続
最高金賞を受賞。

目次

- 04 ビールは人を楽しくつなぐおいしい道具。
小樽ビール
- 12 ビール丸わかりクイズ
- 16 本場ドイツの料理で
ビールをもっとおいしく！
- 22 わが家の作り置きレシピ！
- 26 びっくり王子とつっこみ玉子
- 28 フカボリ探偵帖
- 30 こどもレストラン
32 こぐれあい旬レシピ
34 明日の小箱
35 〈あの日〉12の記念日
36 トドレボ
41 「Cho-co-tto」の表紙案大募集！！
42 春の新商品&トレンド特集！
46 祝☆60周年！おすすめコブ商品大集合！
48 忙しい朝の味方！マフィン型で作る時短お弁当
50 第13回高校生チャレンジグルメコンテスト
52 組合員さんとなりました
54 information
56 ちょこっとコミュニティ
58 アニマドール
59 今月のピックアップツアー
64 北海道の食を愛するあの人の思い出の味
66 今月のレシピインデックス・今月のプレゼント
67 3月コブさっぽろお買得カレンダー



特集 ビール

インスタで
表紙の撮影裏話も
公開！



第168号
2026年2月21日発行(毎月21日発行)
発行元／コブさっぽろ広報部
札幌市西区発寒11条5丁目10-1
TEL 050-1741-5516
印刷／(株)須田製版
発行人／大見英明(コブさっぽろ)
編集人／田村裕子(コブさっぽろ)
アートディレクション／佐孝優
デザイン／佐孝優、こぐれあいすけ
穴戸香織、平井博美
編集／青田美穂、長谷川圭介
能戸英里、こぐれあいこ、本間千洋
阿部登茂子、日當直美、池真由
木村野乃香、前田帆乃香
奥村衣梨
校閲／松澤聖子

- 本紙記事・写真の無断転載、複写、加工、使用を禁じます。
- 「QRコード」は株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

表紙デザイン／佐孝優
作品・写真提供／水田典寿

〈商品のお取り扱い表記〉
店舗 …… 店舗でのお取り扱い
トドック トドックでのお取り扱い
週 …… 週刊トドック企画週
北 …… 北海道応援トドック企画週
m …… mimi-yori企画週
折 …… 折込みチラシ企画週
保 …… 保存版カタログ名
※表示価格は特に記載のない限り
税込となります。



コブさっぽろは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



ビールは人を 楽しくつなぐ おいしい道具。

小樽ビール





発酵室

小樽市

「本物」とは、安全かつ 地域の文化であるべし

30年前、小樽運河沿いの石造り
倉庫を改装したビール醸造所兼ビ
アパブ「小樽倉庫No.1」が開業し
ました。手掛けているのは「びっく
りドンキー」でおなじみの、株式会
社アレフです。なぜ、小樽ビールが生
まれたのか？その背景には創業者・
庄司昭夫氏が追求した「食の安全へ
の理念」が深く関わっています。

アレフの歩みは58年前、岩手県盛
岡市に開いたわずか13坪のハンバー



中央にある仕込み釜を囲むように席が配置されており、
ビールを片手に醸造所の雰囲気が体感できる

ドイツの契約農家5
軒が生産するオー
ダーメイドの有機大
麦。約10種からレシ
ピに合わせてブレンド



●小樽ビールができるまで

- 1 二条大麦を2日間、水に浸して発芽させる
- 2 発芽して約10日後、乾燥させて発芽を止めると麦芽になる
- 3 粉碎した麦芽に水を加え、段階的に温度を上げて煮出す(P4～5の写真の仕込み釜で行う「デコクション製法」)
- 4 煮出したものをろ過して、麦汁と麦芽かすに分ける(麦芽かすの一部は、牧場で肥料などに再資源化)
- 5 2～3種のホップを煮溶かし、麦汁と合わせる
- 6 濁り成分を取り除き、麦汁を熱交換器で10℃まで冷やす
- 7 酵母を加えて10℃で約10日間、一次発酵
- 8 温度を0℃まで下げて6～8週間、低温熟成・二次発酵(最も熟成が長いボックビールは6カ月間低温熟成)
- 9 粗いろ過をかけ、酵母の数を揃えて樽・瓶詰め
- 10 鮮度を守るため冷蔵保管・冷蔵配送

「ドイツの伝統的なビール文化です。」「点在する醸造所には当たり前のようにビアパブがあって、地元のみんながそこに集まりビールを飲む。隣町に行けば全く違うビールが作られていて、6000もの異なるブランドが町ごとで愛されている」。加えて感銘を受けたのが、500年以上前にドイツで公布された「ビールは水、麦芽、ホップのみで作るべし」という「ビール純粋令」(※)。食品添加物の使用を禁ずるこの法律に強く共感し「古き良きドイツビー

ルの文化を日本にも根付かせたい」と、醸造所の開設を決意します。



濁りを除き、冷やした麦汁は一次発酵へ。酵母の元気次第で状態が変わるため日々、目が離せない



釜の中の様子。3時間半かけて煮出した麦芽のうま味と、ホップの苦味&香ばしさが溶け出した麦汁



B3425 D16L
16/10/2018
3000L

B358-75 D16
23/10/2018
3000L

ビールの申し子に 選ばれた「小樽の水」

別室のタンクに移し
二次発酵。イギリスの
エールは高温で短時
間、ドイツのラガーは
低温で長期間熟成

小樽ビール誕生の前年、市場を取り巻く状況が大きく変化しました。酒税法の改正により、醸造免許の取得に必要な年間製造量が2000kLから60kLに引き下げられ、小さなメーカーもビールの製造が可能になったのです。小樽ビールでは先に準備を進めていましたが、規制緩和に後押しされプロジェクトが本格化。庄司氏が伝えたのはただ二つ「本物のドイツビールを作ってください」。

本物を作るには本物の技術者が必要だと考え、半年間かけてドイツを現地調査。醸造マネージャーのブライアン・ディシュマンさんによると「ミュンヘン郊外にある大学の醸造

学科に「ビールの神様」と呼ばれる博士がいると聞き、面会を申し込めました。そこで『優秀な教え子がいるから』と紹介されたのが、ドイツのビール醸造国家資格であるブラウエングニア（醸造責任者）の最高位を持つヨハネス・ブラウンです」。

代々、ビール製造に携わる家系に生まれ、200年以上にわたって受け継がれてきたレシピを持つブラウンさんを日本に招き、最初に行ったのが「水選び」。各地の湧水を試した結果、ビールの申し子は「この水が一番、ドイツビールの醸造に適している」と、多彩なビールに適應できる小樽の軟水を選んだのでした。



「誰にも似ていない」をコンセプトに、水に加え原料を厳選。酵母も今では希少な自社製で仕込んでいる



ブラウンさんの愛弟子・ディシュマンさん(右)と、醸造歴4年目の藤峯直之さん。2人で醸造の現場を担う

どれを飲む？誰と飲む？ 地元のビールで乾杯しよう

左からドンケル、ピルスナー、ヴァイスの定番3種。運河を眺めながら飲むもよし、お家で楽しむもよし

酒税法改正後に、各地で起こった
地ビールブーム。コロナの影響で家
飲みが定着し、加速したクラフト

ビール人気。日本のビールが多様化
の時代を迎え「選べる」ことの豊かさ
を大切にしてきた小樽ビールは定



コープさっぽろで取り扱いのある 「北海道」のクラフトビール醸造所

店舗 トドック

- 澄川麦酒(札幌市)
- Streetlight Brewing(札幌市)
- 小樽ビール(小樽市)
- 羊蹄山麓ビール(ニセコ町)
- 大雪地ビール(旭川市)
- 網走ビール(網走市)

店舗

- 月と太陽BREWING(札幌市)
- SUSUKINO BREWING(札幌市)
- TRANS BREWING(札幌市)
- 小樽麦酒(小樽市)
- 余市ビール(余市町)
- NIKIYA(仁木町)
- イフナイブルワリー(岩内町)
- 京極麦酒(京極町)
- Black Fox Beer(倶知安町)
- ノースアイランドビール(江別市)
- ぐりやまクラフト(栗山町)
- 支笏湖ビール(千歳市)
- The Old Grey Brewery(白老町)
- 登別醸造所(登別市)
- Lake Toya Beer(洞爺湖町)
- 乙部追分ブルューイング(乙部町)
- 大沼ビール(七飯町)
- はこだてビール(函館市)
- 忽布古丹醸造(上富良野町)
- 滝川クラフトビール工房(滝川市)
- 土別サムライブルワリー(土別市)
- 美深白樺ブルワリー(美深町)
- しもかわ森のブルワリー(下川町)
- 帯広ビール(帯広市)
- オホーツクビール(北見市)
- Brasserie Knot(鶴居村)

※2026年度取り扱い中および取り扱い予定の情報です。店舗では一部店舗のみ取り扱いがあります。

現象も起こり始めているとか。
トップクラスのドイツ人醸造家によって小樽で生まれた本物のドイツビール。現在、顧問を務めるブラウンさんが常々口にしてきたのは「ビールは人と人を楽しくつなぐ道具。そのことを忘れたら私たちはビールを作る意味を失う」という言葉。1本300円前後と低価格を意識しているのも、毎日気軽に飲んでほしい

番に加え、新商品や季節限定ビールに力を入れています。実はドイツでも近年、事情が変わっているそう。EU統合に伴う各国の法統一で、独自の「ビール純粋令」が正式な法律ではなくなり、3000ほどあった醸造所は買収・大規模化で半数以下に減少。多彩さを誇った地域のビールは徐々に「幻の味」となり、小樽ビールで作っている伝統のビールが、ドイツではもう飲めないという逆転現象も起こり始めているとか。

賞味期限1年&常温保存可能 スローブリュー

原料や製法のこだわりはそのままに、酵母をろ過することで、通常30日の賞味期限を1年まで延長。日持ちする上、常温保存OKなので贈り物にもオススメです。



2月に発売の季節限定ビール バンベルガーシュペツィアル

ドイツのバイエルン地方・バンベルクで愛飲されている、麦芽をブナの木でスモークしたビール。ほど良い苦みとスモークフレーバーのバランスが絶妙です!



販売期間／
2月2日～(約1カ月間、商品がなくなり次第終了)

／コープさっぽろで販売中!／

という思いから。これからも地域の人の輪をつなぐ存在であり続けるように。時代に流されず、長くずっと。

Q2 日本語の「ビール」の由来は？

- | | | |
|-----------|--------------|--------------|
| 〈1〉
英語 | 〈2〉
フランス語 | 〈3〉
オランダ語 |
|-----------|--------------|--------------|

〈3〉オランダ語の「bier(ビール)」に由来します。江戸時代に唯一、日本と貿易が続けたのがオランダで、オランダの商船によってビールが伝わったことから、日本でも同じように呼ぶようになったとされています。ちなみに英語では「beer(ビア)」、フランス語では「bière(ビエール)」と言います。

Q1 ビールはいつから飲まれている？

- | | | |
|---------------|----------------|-------------|
| 〈1〉
約500年前 | 〈2〉
約1000年前 | 〈3〉
もっと昔 |
|---------------|----------------|-------------|

〈3〉諸説ありますが、ビールの誕生は今から1万年ほど前の紀元前8000～4000年までさかのぼるといわれ、古代メソポタミアのシュメール文明(約5000年前)の頃には、広く飲まれていたとの記録が残っています。日本には江戸時代に伝わり、1812年に長崎で初めて国内初のビール醸造が行われました。

Q3 何種類くらいあるの？

- | | | |
|---------------|---------------|---------------|
| 〈1〉
約100種類 | 〈2〉
約150種類 | 〈3〉
約300種類 |
|---------------|---------------|---------------|

〈2〉世界には150種以上のビールがあり、大きく「エール」と「ラガー」に分かれます。エールは酵母がタンクの上面に浮いてくる高めの温度の「上面発酵」で、コクと香りが際立つ仕上がりに。ラガーは発酵が進むにつれて酵母が底に沈む低温の「下面発酵」を用い、キレやすっきりとした爽快感が特徴です。

代表的なビールスタイルの分類

エール

ヴァイツェン
IPA(インディア・ペールエール)
ペールエール
スタウト(黒ビール系) など

ラガー

ピルスナー／ヘレス／デュンケル
シュバルツ など

日本で販売されているビールのほとんどは「ラガー」のピルスナー系(チェコ発祥)で、世界で最も飲まれているのもこのタイプだよ

ビール丸わかりクイズ

素朴な疑問から誰かに話したくなるうんちく系、今すぐ役立つおいしい飲み方まで。ビール「**へえ**」を学んでいきましょう！

★ みんなでワイワイ盛り上がりよう！ ★

生ビールの「生」って何？

キンキンに冷えたジョッキで飲む、生ビール。ほんっとおいしいですよ！ちまたでは死語になりつつあるといわれますが、やっぱりお店に行くとき「とりあえず生で！」と言いたくなります。でも「生」ってどういうことなのでしょう？



生ビールは「熱処理を施さないビール」で、文字通り「生」。ですが、お店でサーバーから注がれる生ビールと、缶や瓶で売られている市販のビールの中身は、実は同じ！1970年代まで市販品は、熱処理をして製品化するのが主流だったのですが、ろ過技術の向上により生での市場出荷が可能になりました。

そうなると熱処理をしている「生じゃないビール」が、今や貴重品ということに…。大手メーカーで販売している中では「〇〇ラガー」という名称のものが、該当します。熱処理ビールは昔ながらのどっしり濃厚な味わいが魅力！味の違いを楽しんでみてくださいね。



Q5 「クラフトビール」とは？

- 〈1〉 職人が作るビール
- 〈2〉 地元素材を使うビール
- 〈3〉 小規模生産のビール

〈すべて正解！〉酒税法上の決まりは大きく「醸造者の目が行き届く小規模な仕込みで少量を生産」、「伝統的な製法または特産品などを原料にした地域に根付いたビール」を指すことが多いよう。広く流通しているビールはラガーが主体ですが、クラフトビールは比較的エール系が多く作られています。

Q4 世界で一番、ビール好きな国は？

- | 〈1〉 | 〈2〉 | 〈3〉 |
|-----|-----|--------|
| チェコ | ドイツ | オーストリア |

〈1〉1人あたりのビール消費量別ランキング(2023年)で、1993年から連続1位を守り続けているのがチェコ！2位がオーストリアで、3位はリトアニア。ドイツは8位、日本は56位です。消費量で見ると、チェコの年間1人あたりが飲む量は152.1ℓ。日本は34.5ℓなので4倍以上の消費量！スゴイ！



Q6 北海道にあるクラフトビール醸造所のは数は？

- 〈1〉 約30
- 〈2〉 約50
- 〈3〉 約80

〈2〉年々急増しており、全国で見ると900を超える醸造所が存在します。北海道には現在50を超える醸造所があり、東京、神奈川に次いで日本で3番目の多さ。理由としては水の良さ、麦やホップの生産が盛んなことなどが挙げられますが、飲む側としては選択肢が増えるのはうれしい限りですね♪

Q8 ビールと発泡酒の違いは？

〈1〉 製法	〈2〉 主原料	〈3〉 麦芽の量
-----------	------------	-------------

〈3〉作り方や麦芽、ホップ、水、酵母を主原料としているのは同じですが、ビールの麦芽の使用比率が50%以上に対し、発泡酒は50%未満のものやその他の副原料を使用しているものもあります。旧・第三のビールは、少量の麦芽または麦芽を全く使わず、主原料には大豆やえんどう豆などが用いられます。

Q7 缶ビールを早く冷やすには？

〈1〉 濡れタオルで 包んで冷蔵庫	〈2〉 氷水の 中に入れて待つ	〈3〉 氷水に 塩を入れて回す
-------------------------	-----------------------	-----------------------

〈3〉1と2でも冷やせますが、3が一番早い方法。ボウルなどに水300ml前後とたっぷりの氷、塩大さじ2杯を入れて、缶ビールを浸けて2分ほど回すと急速に冷やすことができます。ただし、すぐに開けると回転によって泡が噴き出す可能性大のため、少し冷蔵庫に入れて落ち着かせてから飲みましょう。



ここからは、
ビールを楽しむ
実践編だよ！



Q10 グラスによって 味は変わる？

〈1〉 変わらない	〈2〉 少し変わる	〈3〉 かなり変わる
--------------	--------------	---------------



〈3〉グラスはただの容器ではなく、香りや泡、口当たりの良さを左右する道具です。「チューリップ型グラス」は、香りを楽しむエール系ビールにオススメ。薄口ガラスのものを選ぶと、口当たりも◎。すっきり爽快なラガー系には背の高い「ピルスナーグラス」を選ぶと、のど越しが良く泡もキレイ♪

Q9 ノンアルコールはどうやって作る？

〈1〉 ビールを 水で薄める	〈2〉 ビールの アルコールを抜く	〈3〉 ビールとは 全く別の作り方
----------------------	-------------------------	-------------------------

〈2〉ノンアルコールビールの多くは、一度通常のビールと同じように醸造し、後からアルコールを抜く「アルコール除去製法」で作られています。近年はアルコール発酵させずに作る「ノンアルコール製法」の技術も向上しており、ノンアルコールビールは味の良さも売れ行きも急成長を遂げています。



※イラストはイメージです

1日の適量は500mlを
目安に(約200kcal)。
ビールそのものに太る要素はないけれど
食欲が増すので、
食べ過ぎに注意しよう。

Q12 「パナシェ」とは、 ビールに何を混ぜたカクテル?

- | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 〈1〉
ジンジャーエール | 〈2〉
オレンジジュース | 〈3〉
レモンスカッシュ |
|-----------------|-----------------|-----------------|

〈3〉フランス生まれで、もともとはビールとレモネードを1対1で割ったもの。現在は、レモン味の炭酸飲料がよく使われます。ピアカクテルには定番の「レッドアイ」(+トマトジュース)や「シャンディガフ」(+ジンジャーエール)のほか、オレンジジュースを混ぜた「ビター・オレンジ」などもあります。

Q11 一番おいしい 温度で飲むには?

- | | | |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|
| 〈1〉
前日から
冷蔵庫 | 〈2〉
4〜5時間前に
冷蔵庫 | 〈3〉
1〜2時間前に
冷蔵庫 |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|

〈2〉冷やし過ぎると泡立ちが悪くなり、原料の成分が固まって濁るなどおいしさが半減することも。夏は4〜6℃、冬は6〜8℃が適温で、大体4〜5時間で飲み頃になります。日本では冷たいビールが好まれますが、海外ではビール本来の味を楽しむために「あえてぬるめの温度」で飲むこともあるそう。



このときは
グラスを
縦に

完成!!



コツ3
泡が落ち着いたら、
最後まで静かに注ぎ切る

グラスを少し
斜めにするのが
ポイント



コツ2
泡が半分くらいになったら、
静かにビールを注ぐ



泡には炭酸が逃げないように
「ふた」をする役割が!

コツ1
高いところから注ぎ、
グラスを泡でいっぱいにする

下準備

・グラスを洗剤で洗ってよくすすぎ、
キッチンペーパーなどで外と内の汚
れを拭き取る(お好みでグラスを冷
蔵庫で冷やしておいてもOK)
・ビールを注ぐ直前に、冷たい水(ま
たは少量のビールでグラスの内側
をすすぐ)

ビールの注ぎ方には「二度つき」、「二度つぎ」、「三度つき」がありますが、味わいが
まろやかになる「三度つき」をご紹介します!

ビールを
おいしく美しく注ぐ
「3つのコツ」



ビールを もっとおいしく!

本場
ドイツ  の料理で

ドイツといえば世界屈指のビール大国。

ビールに合うおいしい料理がたくさんあります。

今回は元ドイツ料理のシェフから家庭でも作れるレシピを教えていただきました。

本格的な味わいの料理といっしょにビールをおいしくいただきましょう。

ブラウマイスター(ビール製造の資格をもった醸造責任者)

ブライアン・ディシュマンさん

現在は小樽ビールの醸造を担当。過去には小樽倉庫No.1で
レシピ考案や調理にも携わっていました。

教えて
くれた人



5

冷蔵庫で1日以上
漬けて完成。

4



①に③を入れて浸るよ
うに漬ける。

3



②を中火から強火で加
熱し、沸騰直前まで加
熱する。その後しっかりと冷ます。

2



鍋にすし酢を入れ、
キャラウェイシードを加
える。

1



紫玉ねぎを5mm程度
の輪切りにする。パプ
リカは1cm程度の厚さ
に切って容器などに入
れる。

野菜のピクルス

■ 調理時間 約10分
※漬ける時間は除く

約80kcal、塩分4.3g/1人分

● 材料(作りやすい分量)

紫玉ねぎ……………2個
パプリカ(黄色、赤色でも)
……………1個
すし酢……………300~500ml
キャラウェイシード…大さじ1

※キャラウェイシードはさわやかな香りと甘みをあわせ持ち、ドイツではパン、クッキー、ケーキ、キャベツの漬けものなどによく使われます。



3



★を加えてこげないように混ぜながら加熱し、最後にカレー粉を入れてよく混ぜる。

1



サラダ油小さじ2を入れたフライパンでにんにくを中火で炒めて、香りがでたら玉ねぎを加えて色がつくまで炒める。

4



フライパンにサラダ油適量をして、ウインナーにしっかりと焼き目が付くまでこんがりと焼く。皿に盛り付けて、③のソースをかける。

2



白ワインを加えて、アルコールを飛ばす。

カレーブルスト (カレーソーセージ)

調理時間 約20分

約311kcal、塩分2.9g/1人分

●材料(4人分)

ウインナー
(食べやすい大きさに切る)
.....250g
サラダ油.....適量
にんにく(みじん切り)
.....2片分
玉ねぎ(みじん切り)
.....1/2個分
白ワイン.....大さじ2
トマトケチャップ 大さじ4
★ウスターソース・大さじ3
はちみつ.....大さじ1.5
カレー粉.....大さじ1.5
付け合わせ.....お好みで

※カレーブルストはドイツの国民的ソウルフードで、ソーセージ(ブルスト)にカレー風味のトマトケチャップソースをかけ、さらにカレー粉をトッピングした料理です。

Point

白いウインナーで作ると本格的になります。付け合わせにフライドポテトがあるとよりおつまみとして楽しめます。



3



玉ねぎを加えて色目がつくまで炒め、さらにベーコンを加えて火が通るまで炒める。

4



じゃがいも、顆粒コンソメ、塩・こしょうを加えて、じゃがいもに焼き目がつくまで炒める。

5

仕上げにパセリを加えて混ぜて完成。

1



切ったじゃがいもを水で洗い、軽く塩をふってラップをし、電子レンジ(600W)で7～8分加熱する。

熱を通しやすくするために
じゃがいもを小さめに切る

2



フライパンにオリーブオイルを中火で熱して、にんくを入れて香りがでるまで加熱する。

ブラート カルトッフェルン (ジャーマンポテト)

調理時間 約25分

約229kcal、塩分1.1g/1人分

●材料(4人分)

じゃがいも(乱切り) 3個分
にんにく(薄切り)・・・1片分
玉ねぎ(薄切り)・・・1/2個分
ベーコン(短冊切り) 120g
オリーブオイル・・・大さじ1
顆粒コンソメ・・・小さじ1
塩・こしょう・・・各適量
パセリ(みじん切り)
・・・大さじ1
※乾燥パセリ(適量)でも代用可。
粉チーズ・・・お好みで適量

Point

最後にお好みで粉チーズを適量かけるとコクがでておすすめです。



3



フライパンにバターとオリーブオイルを中火で熱してから②を入れて、両面がカリッときつね色になるまで揚げ焼きにする。

4

③を皿に盛り付け、パセリを散らしてレモンサライスをのせる。

1



豚ロースもしくは牛もも肉を棒などで叩いて5mm程度の厚さにのばす。

2



①に塩・こしょうをして、薄力粉をまぶし、溶き卵にくぐらせパン粉をまぶす。

粗いパン粉の場合は、ミキサーなどで細かくして使用します。

シュニッツェル (カツレツ)

調理時間 約30分

約698kcal、塩分2.2g/1人分

●材料(2人分)

豚ロースもしくは牛もも肉
……………2枚(200~260g)
塩・こしょう…各小さじ1/2
薄力粉……………大さじ4
卵……………1個
パン粉(細目)……………40g
バター……………40g
オリーブオイル(米油でも)
……………50g
パセリ(みじん切り)…適量
※乾燥パセリでも代用可。
レモンサライス……………適量

※シュニッツェルは、薄く叩きのばした肉(子牛肉、豚肉、鶏肉など)に衣をつけて揚げた、ドイツ・オーストリア発祥の伝統的なカツレツ料理です。

Point

衣がはがれないためにも、②でまぶした薄力粉をよく落として卵のつきをよくし、それからパン粉を少し押し付けるようにすると良いです。



Point

クリームチーズをオバツダ(左ページ参照)に変更するとより本格的なフラムクーヘンができます。

6

オーブンで10分～12分ほどこんがりするまで焼き上げる。

5



青ねぎ、キャラウェイシード、黒こしょうを振りかける。

4



③の上に、②のベーコンと玉ねぎ、にんにくを均等にのせる。

3



ピザ生地に、クリームチーズを均一に塗る。

2



ベーコンを中火で炒め、脂がでてきたら、玉ねぎとにんにくを加えて玉ねぎが透明になるまで炒める。

1



オーブンを220℃に予熱する。

フラムクーヘン (ドイツピザ)

■ 調理時間 約20分
※オーブンの焼き時間は除く

約327kcal、塩分1.6g/1人分

●材料(2～3人分)

ピザ生地(市販のもの).....1枚
ベーコン(短冊切り)
(厚めカットのタイプ).....80～100g
玉ねぎ(みじん切り).....1/2個分
にんにく(薄切り).....1片分
クリームチーズ.....120g
青ねぎ(小口切り).....適量
キャラウェイシード・大さじ1
黒こしょう.....適量

※フラムクーヘンは、ドイツ・フランス国境のアルザス地方発祥の薄焼きピザのような郷土料理です。



3



パプリカパウダー、塩・こしょうを入れて混ぜ合わせる。

1



ボウルにAを入れてフォークでよく混ぜ合わせる。

混ぜる前にAを
常温に置いておく。

4



キャラウェイシード、玉ねぎを加えてさらに混ぜ合わせる。

玉ねぎの辛みが
このソースのポイントです。

2



①で混ぜりにくい場合はハンドミキサー、ブレンダーなどで軽く混ぜる。

※小樽ビールドンケルを少し加えると固さを調整できておすすめです。

オバツダ (ディップソース)

調理時間 約25分

約210kcal、塩分0.9g/1人分

●材料(作りやすい分量)

A	カマンベールチーズ	
		180g
	バター.....	75g
	クリームチーズ.....	50g

玉ねぎ(みじん切り)

.....1/4個分

パプリカパウダー.....適量

塩・こしょう.....各少々

キャラウェイシード.....少々

※オバツダは、南ドイツ・バイエルン地方のビアガーデンで定番のチーズ料理で、熟成したカマンベールチーズに、バター、パプリカパウダー、玉ねぎを混ぜ合わせたディップの一種です。

Point

ドイツパンのプレッツェルやフランスパンなどにつけてお召し上がりください。



厚さ1cmくらいにすると火が通りやすく、時短に！

たれつくね

●札幌市 ゆき様

材料(6個分) 鶏ひき肉200g、玉ねぎ1/4個、薄力粉大1、水大1、塩・こしょう各少々、
【たれ】しょうゆ・みりん各大1と1/2、砂糖・酒各大1、サラダ油適量

作り方 玉ねぎはみじん切りにし、鶏ひき肉、塩・こしょうと混ぜる。粘りが出てきたら薄力粉と水を加えてさらに混ぜ、6等分に丸める。熱したフライパンにサラダ油を引き、中弱火で表裏2分ずつ焼く。たれの材料をフライパンに入れ、煮絡めたら完成。

わが家の 作り置き レシピ！

／ お弁当にも使える

● 大1冊大さじ1 小1冊小さじ1
組合員さんから寄せられたレシピをご紹介します。

367通のご応募をいただきました。
ありがとうございます！

あなたのいちおしレシピをP66のアンケートでお寄せください。採用された方にはコープさっぽろギフトカード500円分をプレゼント！ 応募締め切りは3月10日(火)。

次のお題

コープさっぽろの「なるほど商品」を使ったアレンジレシピ

「なるほど商品」とは、コープさっぽろのプライベートブランド。こだわりをわかりやすく伝えるパッケージで、一目で「なるほど!」と思える商品です。 詳細はこちら⇒



※同様のレシピの場合、採用させていただく方は編集室で選定しております。記載の分量は編集室による参考分量です。また、プレゼントは変更になることがあります。ご了承ください。



おにぎらずの具に入れるのもおすすめ！

ピーマンとしらすの甘辛煮

● 苫小牧市 にゃんこママ様

材料(2人分) ピーマン4個、しらす50～60g、サラダ油大2、酒小1、みりん大2、しょうゆ大1、輪切り唐辛子適量

作り方 ピーマンを縦に細切りにする。フライパンに油を入れて温め、ピーマンを入れて炒める。しらすを加え、ピーマンとなじませたら、酒、みりん、しょうゆ、唐辛子を加え、汁気がなくなるまで炒めたら完成。

仕上げにパセリを散らすと彩りも◎

じゃがいもとウインナーのカレー炒め

● 江別市 くるくる様

材料(2人分) じゃがいも(中)3個、ウインナー5本、サラダ油適量、塩小1/2、カレー粉小1/2、パセリ適量

作り方 じゃがいもは皮をむき、1cm程度の角切り、ウインナーは1cm幅の輪切りにし、じゃがいもを耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ500Wで3分程度加熱する。フライパンにサラダ油を入れ、中火でウインナーを炒める。ウインナーにある程度火が通ったら、じゃがいもを加え、軽く炒め合わせたら塩、カレー粉を加え、全体に味がなじむまでよく炒め合わせ、パセリを散らして完成。



薄ければめんつゆなどでお好みの味に

れんこんのきんぴら

●江別市 まごさん様

材料(2人分) れんこん300g、酒・砂糖・しょうゆ・みりん各大1、ごま油大1、すりごま・一味唐辛子各適量、大葉10枚

作り方 れんこんは皮をむき2〜3mmの薄切りにし、水と少量の酢(分量外)を入れたボウルにさらす。フライパンにごま油をひき、水気を切ったれんこんを入れ、中火で炒める。合わせた調味料を加え、水分をとばし火を止める。お好みですりごまや一味唐辛子を振り、千切りにした大葉をのせて完成。



朝ご飯にも便利！

鮭の漬け込み焼き

●札幌市 あす様

材料(2人分) 生鮭の切り身2〜3切れ、しょうゆ・料理酒・みりん各大1、オリーブオイル大1、塩少々

作り方 鮭の切り身に塩をふり、30分おいてからキッチンペーパーで表面を拭き取る。それを2〜3等分に切り、バットかボウルにしょうゆ、料理酒、みりんを混ぜ合わせて30分ほど浸す。汁気を切った鮭をオリーブオイルを引いたフライパンで、弱火で3〜5分焼き、ひっくり返して3分焼くと完成。



お好みで梅酢、オリーブオイル、
レモン汁をプラスしてアレンジも！

簡単キャロットラペ

●江別市 みーこママ様

材料(作りやすい分量) にんじん2本、レーズン30g、酢大2、砂糖大1、
ハーブソルト適量

作り方 にんじんをスライサーで千切りにする。保存容器ににんじんと
レーズンを入れ、上から砂糖、酢、ハーブソルトをかけて混ぜる。冷蔵庫
で半日漬けてできあがり。



鷹の爪を入れてピリ辛にするのもおすすめ！

ハムとキャベツのくるくる巻き

●札幌市 なえこ様

材料(2人分) キャベツ5枚、ハム10枚、【たれ】ポン酢しょうゆ70ml、
オリーブオイル大1、砂糖小1、にんにくすりおろし小1/2

作り方 キャベツの葉をラップで包み、電子レンジ600Wで3分加熱
する。加熱したキャベツの葉を取り出して半分に切る。半分に切った
キャベツの葉1枚にたいして、ハム1枚をのせてくるくと巻き、保存容
器に並べて入れる。混ぜておいたたれをかけた後完成。

サッポロクラシック
いかがですかー？

じっはダンスにがて...
きつねのみみ



ふくそうともちもの

タオル
おせ
びっしり！

おつまみ
ラーナン
スナックが
にんき

コップ(26こ)

ビールのうりこ
よこちさん

だいがくにかよいながら
エスコンフィールドでうり
こさんとしてはたらいてい
ます。好きなせんしゅは
「みやにしせんしゅ」と「の
むらせんしゅ」です。

スニーカー
はきなれたもの

きゅうじょうの
かいだんをなん
どもぼったり
おりたりします。

ガン
レバーをひいて
ビールをそそぐ

けっさいたんまつ
ピッてる
きかい

きつねのしっぽ

ビールのたる
ビール(10リットル)
サーバー(10キロ)で
おもさごうけい

20キロ！

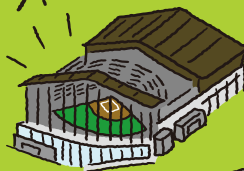
もうダメ...

バレーボールよう
サポーター ひざをまもるよ

おうじ
ぷくり王子
たまご
つこみ王子

さく・え：W.けいすけ

ようこそ！
エスコン
フィールドへ！



きょうは
おしごとたいけん。
ビールのうりこさんに
ちようせんしたよ。



よちせんぱい、おしえてください!

— どうして、うりこさんになりたかったのですか?
ファイターズが大好きだからです。

— 1日^{いちにち}で、どれくらいうれますか?

しあいの1時間^{じかん}半^{はん}前から、しあいが終わるまで
うります。最高^{さいこう}で**285**はいうれました。

— どんな日^ひに、たくさんうれますか?

あつい日^ひです。それから、ファイターズが勝^かっている日^ひ。
ホームランが出ると、ビールもドーンとうれます。

— どうしたらたくさんうれますか?

ひみつが3つあります。ひとつめは、お客^{きやく}さんとたくさん
おはなしすること。ふたつめは、お客^{きやく}さんの顔^{かお}をおぼえること。
みつめは、わたしの顔^{かお}と名前^{なまえ}をおぼえてもらうことです。

— どんなときがたいへんですか?

6れんせん^{ろくせん}のときです。あしが、きんにくつうになりました。

— どんな気持ち^{きもち}でビールをうっていますか?

と^と遠^{とほ}くから来る人^{ひと}もいるので、「エスコン、たのしかったな」って
思^{おも}ってもらえたらいいな。そう思^{おも}いながらはたらいています。



なまかうかい
ビールが
なくなっちゃうよ...



それでも
ふんが...
...プロダ...



もはや
きゅうじょうの
「けいよう」だね



ジュースもあります



ビールをうって
「エスコン」をとどけて
いるんだね

★あるくときはビールをゆらさずに。
(ビールがあわだらけになっちゃうよ)
★おはなしするときはめをみながら。
(ちゃんときいてるって、つたわるよ)

えがおがだいじ!
やきゅうのはなしで
もりあがろう。

だいじ★なこと



はい! いまいますー
エスコンは
はじめてですか?
そうだよ
み推しは、だれですか?
んー「はこおし」かな?



ありがとう
ございます!





野球好きの皆さん、いよいよ2026年シーズンが始まりますね！毎回思いますが、球場で飲むビールってなんであんなにおいしいんでしょう？早く飲みたいとウズウズしていたところ、気になる情報が。なにに：「折れたバットが原料のクラフトビールがあるらしい」とな？バットからビール？一体どんな味？頭の中はハテナだらけ。このナゾを解くには現地に行ってみるしかない！ということで早速、情報発信元の

エスコンフィールドHOKKAIDO内「そらとしば by よなよなエール」を調査してきました。

「バットからビール!？」のナゾに迫る!



今回はワタクシ、ファイトース大好きこぐれけいすがレポートします!

ご存じの方もいるかと思いますが、こちらは世界初の「ビールドが一望できるクラフトビール醸造レストラン」。球場内に醸造所があるのは、日本でここだけだそう。一せつかくだから、ただ飲むだけじゃなくクラフトビールの魅力を学びたいなあ」と思っていたところ

“大人の醸造所見学ツアー”なるものを発見。はいーはいー参加します!

ツアーでは、そらとしば by よなよなエールのフレンドリーなスタッフさんたちがお店に併設する醸造所の中を案内しながら、ビールの原料や醸造についてなど“体験型”でガイドしてくれます。

このタンクで仕込んだビールが、隣のお店のサーバーから出てくるんだからおいしくないわけがない! 後半はお待ちかねの試飲タイム。5種類のクラフトビールを飲み比べできます。こぐれ「おっ?これ、好みの味だなあ」、スタッフさん「それはファイトース選手の折れたバットからつくったビールです」。こ、これか!ウワサのバットのビール!!ひと口目は爽やか、その後しっかりと苦みがきて確かに最後、フワッと木の香りがするわ!2024年から始まったバットを使ったビールづくりは、もちろん日本初の試み。原料のバットの加工にはファンも参加して、毎年シーズンオフの11月下旬頃から数量限定で提供しているそう。選手10名のバットが使われているので、あなたの推しを飲んで楽しめるかも?

いやあ、これだけ長いことビールを飲んできて、恥ずかしながら初めて知ったことがいっぱい。つくり手さんに教えてもらってから味わうクラフトビールは、格別でした。さあ、今年もおいしいビールを片手に、球場で熱い声援を送りますか!

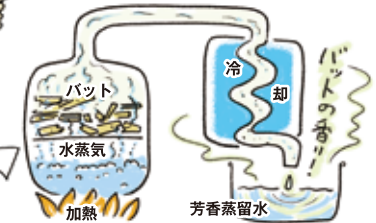


「ビール」にまつわる、あれこれフカボリお任せあれ

そちらは、バットから
つくったビールです!

そらとしば バットビールプロジェクト

選手が使用して破損したバットを、アップサイクルしてクラフトビールにするプロジェクト。「バットエール2025」は現時点で販売終了の可能性がありますが、今年も実施を予定しているの、11月下旬頃には2026バージョンがお目見えするかも?



答えは
14バージョン



そらとしば 大人の醸造所ツアー

開催期間/通年(試合のない土日祝を中心に開催予定)
定員/20名(1日3回開催予定・事前予約制)
所要時間/約1時間 参加料金/1人2,310円
※20歳未満は参加不可。毎月5~10日に
翌月開催分のチケット販売を開始

詳細はこちら



自然光に透かして「F」が
見える



7 ★をしっかりまぜ、⑥にくわえて中火(ちゅうび)でいる。



4 すこしさまし、手ではさんでみずけをしぼる。



1 あぶらあげをまないたにのせ、めんぼうを上のにのせ、3〜4回(かい)ころがす。



8 しるけがなくなるまでにて、火(ひ)をとめ、さめるまでおく。



5 手であぶらあげをひらく。



2 あぶらあげをはんぶんにする。



6 あぶらあげを、おなべにならべている。



3 あぶらあげをザルにひろげてのせ、上からねっとうをかけ、“あぶらぬき”をする。



見たまんま作れて簡単!
お子さんひとりで、親子でも。
手軽に作れる定番レシピ

Today's Menu

おべんとうにもいいね!
かざりおいなりさん

【ざいりょう・10こぶん】

あぶらあげ 5まい
しょうゆ 大さじ2
さとう 大さじ3
★みりん 大さじ2
水 100ml
ごはん 450g
《かざり》
さけフレーク 50g
コーン 50g
おおば 3まい

調理時間30分・152kcal/1個分

さましてるあいだに、あじがしみこみます。まってるあいだにかざりをじゅんぴしゅ!



*Note
note*

かざりをのせるので、ごはんには味付けしないで
つくります。かざりは、いく
ら、さくらでんぶ、いりたまご、とりそぼろ
などおこのみでアレンジしてもOK!

こどもレストラン
支那人 のと
エリック 能戸



ここからは
おいなりさんをつくるよ!



12 あぶらあげをひろげ、⑩の
ごはんをつめる。



9 おおば(ほそぎり)、さけフレ
ーク、コーンをよういする。



13 ごはんをぎゅっとおくに
つめる。



10 ごはんを10こにわけ、「た
わらがた」ににぎっておく。



14 ひらいているほうを上にし、
かざりをのせてかんせい!

11 いなりのかわのしるけを
すこししぼる。



旬 レシピ

vol.6

もち米



赤飯が甘い？と驚いたのも今は昔。

北海道に移住して12年。今では甘納豆がわが家のスタンダード。

手軽さと、かわいらしい色合い、後をひく甘さが気に入っています。

本誌で長く伝統食を取材していますが、記念すべき1回目がこの赤飯。

なんで甘納豆かって、気づいたら甘納豆だったの、とおばあちゃん。

伝統食に理由なし。食べてきたものを食べるだけ。

妙に納得したのを覚えています。

道民の愛する甘納豆のお赤飯、炊飯器でも作れますが、

ここはあえて蒸し器で。粒がしっかり立ってべたつきません。

蒸し器をお持ちの方はぜひお試しを！



甘納豆のお赤飯

〈材料(作りやすい分量)〉

もち米…3合

食紅…極少量

★ 水…200ml
塩…少々

金時甘納豆…1パック(170g)

ごま塩…適量

漬物(赤かぶ漬けなど)…あれば適量



こぐれあいこ《一番かんたん》旬レシピ



今月は…《簡単おはぎ》

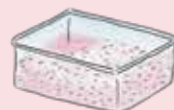
⑤ バットや大きめのボウルにあげ、うちわで扇ぎながらさっくり混ぜてツヤを出す。器に盛り、ごま塩をかけ、あれば漬物を添える。

④ もち米を再び蒸し器に戻し、強火でさらに12分蒸す。少し食べて硬さをチェックし、OKなら火を止め、さっと洗った甘納豆をちらし5分蒸らす。

③ 鍋に、★を入れ、②にをいったん取り出してあける。中火で炒めるように混ぜ、もち米に水分を吸わせる。

② 蒸し器に、よく水を切ったもち米を入れ強火で12分蒸す。

① もち米はさっと洗い、食紅で色をつけた水に2時間〜1晩つける。



ピンク色の加減はお好みの濃さで!



固くしぼった蒸し布でくるむ

できる人が
できることをやろう。

生活協同組合コープさっぽろ
理事長 大見英明さん

厚生労働省 社会・援護局福祉基盤課
課長 小野博史さん

北海道のこれからを対話で探る「明日の小箱」。今回、最終回を飾るのは、厚生労働省で日本の生協を見守ってきた小野さんとコープさっぽろ大見理事長。まずは小野さんが「これからはすべての人が地域の課題を自分事ととらえ、時には誰かを支え、時には誰かに支えられる関係性を持つことが重要です」と切り出しました。大見理事長も「一人ひとりがお互いのできることを持ち寄って、地域の中で支え合う共助の場をつくり、広げていく。コープさっぽろは、そのつなぎ役です」と大いに賛同。小野さんからは「全国でここまでできている生協はありません。今後もぜひ地域の期待に応えてください」とお褒めと励ましの言葉をいただきました。さて、生活協同組合の「協」という字は、力と力が力を支えあっています。心強い言葉です。組合員の皆さま、これからも北海道とコープさっぽろを、どうぞよろしくお願いいたします。

私は、私たちと生きていく。



お二人の対話は左の
二次元コードから
ご覧いただけます。





「肉屋のお惣菜」コーナーには、肉のブロが調理した惣菜が並ぶ

組合員さんと一緒に つくりました!

大惣菜化プロジェクトの人気商品「和風ハンバーグ」「西京焼き」「玉ねぎドレッシング」がリニューアル。今回は、組合員さんが商品づくりに参加。率直な声をもらい、改良を重ねました。その舞台裏を、開発ストーリーとして公開中です。ぜひのぞいてみてください。

[詳細はこちら⇒](#)



背景にあったのは、暮らしの変化。共働き世帯や一人暮らしの高齢者が増え、キッチンに立つ人は少しずつ減っていました。そこでコープさっぽろは舵を切ります。「おいしいお店」から「ひとりでもおいしいお店」へ。その象徴がこのプロジェクトでした。

もともと、農産・畜産・水産は別々の世界。仕入れも考え方も違い、専門性ゆえに交わることはほとんどありません。その壁を越え、生鮮3部門が手を組む。肉のブロが焼くステーキ。魚のブロがさばいた焼き魚。野菜の持ち味を知り尽くした惣菜。素材を知るブロが仕入れ、店内で仕上げる。だから、できたて、手を抜かない。「今日はつくらない」。そんな日でも、ちゃんと満足できる食卓を——。大惣菜化プロジェクトは、そんな発想から生まれた挑戦でした。

2020年2月13日、にしの店。コープさっぽろの店内で、一つの実験が始まりました。農産・畜産・水産。それぞれの売場で扱う生鮮素材を使って、店内で惣菜をつくる——「大惣菜化プロジェクト」です。



お惣菜がもつと おいしくなった日

〈大惣菜化プロジェクト〉

トドックアプリに クチコミ機能が登場したらしい!?

アプリは
こちら!／



は〜これ毎回気になるけど、
なかなか買う勇気がでないんだよね。
クチコミとか
あったらいいのになあ〜

そんな声を受けて

ついに!

宅配トドックで
購入した商品のクチコミを
投稿&閲覧できる
新機能がリリースされました!

ほえええ〜
待ってました、その機能!
どうやって使うの?

クチコミ投稿

購入履歴をタップ

投稿したい商品の
「クチコミ」ボタンを
タップ

評価・コメント・
画像(任意)を
入力して投稿!

クチコミの
投稿も簡単!

すぎて
笑える!

やり方は
超簡単!

クチコミをみたい

気になる商品を
タップして詳細画面へ

商品名下の
「★平均点数・
クチコミ件数」を
タップ

他の組合員さんの
クチコミ一覧が
表示されます

ほかの人たちのクチコミも
たくさん見られて参考になるね!
これからはクチコミも
どんどん活用します!

おお〜





簡単ヘルシーで大満足! 乾杯!

ひじきたっぷりでヘルシー

コク、クラフト感もありつつ、でもすっきりとしたのどごしのサクラビールと和風系ハンバーグが良く合います! 生卵につけるのも◎。



数量限定&
下期最安値!

サッポロ
サクラビール
350ml・6缶入

店舗 一部なし

トドック 週 3月1週(裏表紙)・2週



／ 限定醸造です!
昭
和
レ
ト
ロ
缶
で
／

日本食研
ハンバーグ作り
4〜5個分×2セット

店舗 一部なし

トドック 保 いつでもトドック Vol.28

●注文番号 24297



ひじきと大葉香る豆腐ハンバーグ

■調理時間 約30分

[材料(3〜4人分)]

A 豚ひき肉……………200g
木綿豆腐……………150g(水切り不要)
ハンバーグ作り……………1セット
ひじき……………6g(水で戻す)
大葉(細かくちぎる)……………5枚
しょうが(おろす)……………小さじ1
ごま油……………大さじ1
付け合わせ……………お好みで適量

[作り方]

- ①ボウルにAを入れてよく混ぜ、6〜8等分にして小判型に成形する。
 - ②フライパンにごま油をひき、①を並べて中火で焼く。焼き色がついたら裏返し、ふたをして弱めの中火で5〜6分、蒸し焼きにする。
 - ③火が通ったら器に盛り付け、完成。
- ※ハンバーグ作りの裏面に記載している卵と水は使用しません。



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量で。

のんだあとはリサイクル。



下味冷凍 でおいく!

鶏ももトマトのタンドリー

[材料(2~3人分)]

●調理時間 約20分(冷凍時間は除く)
鶏もも肉(ひと口大にカット)
.....1枚(約250g)
鶏ももトマトのタンドリー.....1袋
ミニトマト(ヘタを取る).....約10個

[下味冷凍]

- ①袋の上部を切り取ってジッパーを開け、鶏もも肉を入れる。
- ②空気を抜いてジッパーを閉め、ソースが全体にいきわたるよう軽くもみこむ。
- ③袋を薄く平らにして、冷凍庫(-18℃以下)で冷凍する。

※下ごしらえ後はすぐに冷凍し、一度解凍したものを再冷凍することはおやめください。

[作り方]

※下ごしらえ済みの本品をあらかじめ冷蔵庫に移し、完全に解凍してください。

(目安)

- ・夕食の場合、前日の夜または当日の朝に冷蔵庫に移す。
- ・お急ぎの場合は流水解凍。

- ①ミニトマトの表面につまようじで2カ所浅く穴を開け、耐熱皿に入れてふんわりとラップをし、電子レンジで加熱する(500W:1分50秒、600W:1分~1分30秒 様子を見て調整)。
- ②袋の中身全てとミニトマト(汁ごと)をフライパンに入れ、ふたをして弱めの中火で12~14分蒸し煮にする。肉は途中で一度裏返す。
※ソースの水分がなくなりそうな場合、水を足してください。
- ③肉に火が通ったらふたを取り、中火で1~2分全体をかき混ぜ、ソースにとろみがつくまで煮詰めてできあがり。

読者プレゼントもあるよ!

5種類セットを
40名様にプレゼント!

詳細はP66を見てね。



夕食の献立、
もう迷わない!

下味冷凍で、
ラクうま
タンドリーチキン

平日の夕食の「考える・味つけ・時間」を
まとめて解決しちゃいます。



MainDip
メインディップ

冷凍⇒解凍する過程で
お肉に味がしっかりと
しみ込みます!

トマトベースのタンドリーソース。マイルドなスパイスにバルメザンチーズや焦がしバターのうまみで食べやすい。

鶏ももトマトのタンドリー
70g

店舗 なし トドック 週 3月3週(裏表紙)



オリーブオイルは「風味」で選ぶ!?

ピュア と エクストラバージン の風味の違いを知って選びましょう!

「ピュアオリーブオイル」
とは?

バージンオリーブオイルと
精製オリーブオイルをブレンド
してつくられたオイル。



炒め物や揚げ物などの
加熱調理にも

マイルドな風味と香りが楽しめる万能タイプのオリーブオイルです。

こんな方におすすめ

- オリーブオイル初心者
- 苦味・酸味が苦手な方
- お子さまと一緒に楽しみたい方

【材料(4人分)】

じゃがいも……………300g 塩……………少々
ベーコンブロック……………60g 黒こしょう……………少々
顆粒コンソメ……………小さじ2 「AJINOMOTO オリーブオイル」……………大さじ1

【作り方】

- ①じゃがいもは3cm幅のいちょう切りにして水にさらし、水気をきる。ベーコンは5mm幅、2cmの長さに切る。
- ②鍋に①のじゃがいも、かぶるくらいの水を入れてゆでる。ゆで上がった後水気をきり、鍋を揺すりながら粉をふかせてコンソメをふる。
- ③フライパンにオリーブオイル、①のベーコンを入れて弱火でじっくり炒める。表面がカリカリしてきたら、②のじゃがいもを加えて炒め、塩・黒こしょうで味をととのえる。

J-オイルミルズ
AJINOMOTO オリーブオイル

店舗 一部なし トドック 週 3月2週(裏表紙)
保 いつでもトドック Vol.28 ●注文番号 22784

おすすめメニュー

／ ジャーマンポテト ／



オリーブの果実そのものの風味が
きわだつ、一番搾り。酸度が0.8%
以下の最高品質のオイルです。



「バージンオイル」
とは?

オリーブの果実を絞った
だけで、化学的加工を
していないオイル。

J-オイルミルズ AJINOMOTO
オリーブオイル エクストラバージン 200g

店舗 一部なし トドック
保 いつでもトドック Vol.28 ●注文番号 22782

加齢と共にこんな悩み増えていますか？

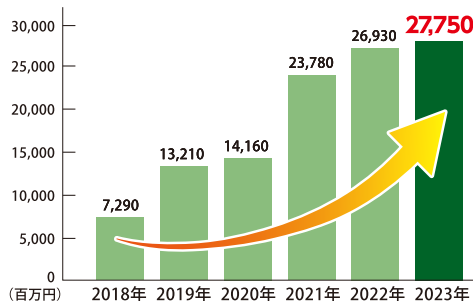
Q.ご自身の身体に関する状況について、
あなたが「気にしているもの」を選択してください。
(2025年9月メーカー調べ 40代～70代女性 n=13,183)

すぐに名前が
思い出せない
38%

うっかり
モノ忘れが増えた
26%



認知機能ケア製品 金額市場伸長



※富士経済 「H・B・Fマーケティング便覧2025」より

〔機能性表示食品〕届出番号：J1421／届出表示：本品には、αリノレン酸が含まれます。αリノレン酸には、加齢により低下する認知機能の一部である

言語流暢性（言語情報を適切に素早く数多く思い出す力）を維持することが報告されています。／機能性関与成分：αリノレン酸

※本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。※本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

新発売 かけるだけ！

認知機能をサポート



野菜ジュースにかけるだけ！

もっと油っこいのかと
思ったけど、さらっと飲めて
おいしい！冷奴やサラダに
かけるのもいいね！



アベトモ



J-オイルミルズ
AJINOMOTO
ことばうっかりサポート えごま油の力 90g

店舗 なし

トドック 週 3月4週

このえごま油は、αリノレン酸の働きで
認知機能をサポートする機能性表示食品。
いつもの食事に取り入れやすい油だからこそ、
体のことを考えて選んでみませんか？

あなたのアイデアを実現します！

「Cho-co-tto」の 表紙案大募集!!

今年で6回目となった人気企画。

2026年度のお題の食材は

「ブロッコリー」です！

たくさんのご応募お待ちしております！



2022年6月号の
ブロッコリーの表紙



2025年12月号
鶏肉の表紙案と
実現した表紙



募集期間 2026年2月21日(土)～3月20日(金・祝) 必着

募集内容 2026年9月号「ブロッコリー」の表紙アイデア

応募方法

WEB: 右の応募フォームから



郵送:

封書かハガキに表紙案のイラスト・名前・年齢・電話番号・メールアドレス・
表紙案の補足説明を添えてP66の住所に「ちょこっと表紙案」係で郵送。

※表紙制作にあたり、いただいたアイデア通りに100%再現とはならない可能性もございますのでご了承ください。

※店舗・トドック・お電話・お問合せ用メールではお申込みできません。※ご応募は北海道在住の方に限らせていただきます。

発表

編集室で審査の上、採用者の方には6月末までにメールでご連絡いたします。採用されたアイデアは2026年9月号の表紙を飾ります。

お問合せ

ちょこっと編集室 メール csap.chocottohensyu@sapporo.coop

※応募いただいた作品はご返却いたしませんのでご了承ください。

たくさんのご応募、
お待ちしております！



New!

千ロルチョコ 塩バニラ

バニラ風味のチョコにオホーツクのあら塩が入って、甘さと塩味がくせになる！マシュマロ入りで、食感もたのしいチョコです。

＼ 3月4日発売開始！ /

店舗 一部店舗 **トドック** 週 3月3週(アプリ限定)



春の新商品 & トレンド特集！

ザク硬アイスやSNSで話題のココアなど、
この春はおいしい話題がいっぱい！
春におすすめの商品を集めました！



New!

ブルボン ロアンヌミルクコーヒー

サクッとやさしい食感で香ばしいおいしさのゴーフレットに、
まろやかなミルクコーヒークリームをサンドしました。

店舗 なし **トドック** 週 3月2週、4週(折込)

コーヒーの風味がしっかり
感じられてクリームがふわっと軽い
くちどけ。牛乳やコーヒーと合わせ
てもよさそう！



New!

フルタ製菓 生クリーム チョコレートクッキー

生クリームチョコレートにクッキーを組み合わせた新
商品！生クリームのコクをしっかりと感じられる味わい
に、サクほろ食感のクッキーがマッチして、ひと粒でも
満足感◎

＼ 3月2日発売開始！ /

店舗 一部店舗 **トドック** なし



New! 日本ルナ
バニラヨーグルト
マスカット オブ アレキサンドリア

「果物の女王」マスカット・オブ・アレキサンドリア
果汁を使用! 芳醇な香りとバニラヨーグルトがマッチ
してデザート感覚で楽しめるヨーグルトです。

店舗 一部なし トドック 週 3月4週(6個入)

GOLD STAR
クリーミー
ヨーグルトボール

ヨーグルトアイスの上
にサクサク食感のチョコ
パフがのった新食感
アイス。厳選した発酵
乳に生クリームなどを
加えた、なめらかな口
どけで、最後まで飽き
ずに楽しめます。



店舗 一部なし トドック 週 3月1週

韓国で人気の
ヨーグルトアイス



ココアが濃厚&クリーミーで
おいしい! 生クリームやアイス
を入れて、おうちカフェっぽく
してもよさそう◎



ピュアココアパウダーを使
用。カカオのコクと香りを
しっかり感じられる、喫茶
店のような濃厚な味わい
のココアです。

店舗 全店
トドック 週 3月1週、4週

SNSで
おいすぎる!
話題は

一時販売休止に
なることも!

守山乳業
喫茶店の味 ココア



【3月1週のみ】下記最安値&トドックアプリ・サイトからご購入で100P

驚嘆の食感で驚樂の体験を

3月9日(月)

新発売!

Häagen-Dazs

ROCKY CRUNCHY!

ロッキークランシー——!

ザクッ

ストロベリー
ブラックココア

ザクザク感が強くておいしい!
甘いアイスと
ココアクッキーと一緒に食べると
相性ばっちり◎

甘酸っぱいストロベリーと大きめのザク硬ココアクッキーのほのかなバター感が重なり、クセになるおいしさ!

店舗 一部なし トドック 週 3月2週

ソルティ
ハニーバター

バタービスケットと塩ミルクとハニーの甘じょっぱさがマッチした、今はやりのフレーバーの新食感アイス!

店舗 一部なし トドック 週 3月2週

硬ッ

はちみつバター好きに刺さる。
甘いのに軽くて、最後まで
ペロッと食べられます!



店舗 【対象期間 3月9日(月)~3月17日(火)】 おすすめポイント30P

トドック 【対象期間 3月2週】 トドックアプリ・サイトからご購入で30P



投稿しよう！

サーモンひなまつり フォトコンテスト

Instagramにひなまつりの
サーモン料理を投稿して
豪華賞品をもらっちゃおう！

抽選で **33** 名様に当たる！



キュアド
サーモン

+



ホット
スモーク
サーモン

+



モウイピュア・
サーモン
ハーフサイズ

「mowi_japan」をタグ付けて

#ひなまつりはサーモン

ハッシュタグを付けてサーモン料理を投稿しよう！

●応募締切／3月4日(水) 23:59まで



キャンペーンの詳細や
応募規約はこちらから

モウイサーモンとは？

**世界No.1サーモンメーカー※1の
最高品種**

1964年サーモンの開拓者Mowinckelが自宅の
裏庭で養殖を始めてから、60年。世界に毎日800
万食をお届けしているMowi社が、大切に守り、磨
き上げ続けている血統を持つサーモンです。



モウイサーモンの
レシピは
ほかにもたくさん！

みんなで祝う、
春のひととき。
ノルウェーから一度も凍らせずに空輸した
「モウイピュア・サーモン」でひなまつり。
家族が集まる春の二日に、安心とおいしさを添えるごちそうです。

このシールが目印！



生モウイサーモン
(刺身・寿司)

店舗 一部なし トドック なし

CO-OP キーマカレー 130g

本体139円※(税込150円)

店舗 一部なし

トドック 保 いつでもトドック Vol.28

●注文番号 25728



コープ60商品紹介マラソン

58/60

辛いのが苦手でもおいしい

60th Anniversary



辛すぎないのにスパイスの風味も
感じられておいしいです!アレンジし
て手作りカレーパンの具にも◎。ロ
ーリングストックとして常備してます。
(札幌市 はるかぜさん)

風連産はくちょう もち使用柔らか なめらか切り餅 600g

本体698円※(税込754円)

店舗 全店

トドック 保 いつでもトドック Vol.28 ●注文番号 22461



北海道の大豆 深煎りの旨味 きなこねじり 150g

本体258円※(税込279円)

店舗 全店 トドック 保 いつでもトドック Vol.28 ●注文番号 25520



渋いですが、小4の息子が大好きで食べていま
す。親としてはたんぱく質もたくさん取れそうなの
で、喜んでおやつに出しています。
(札幌市 みみみみみかさん)



コープ60商品紹介マラソン

59/60

たんぱく質が取れる渋いおやつ

60th Anniversary

祝★60周年! おすすめコープ商品 大集合!

COOP
SAPPORO

今回で第5期となる組合員モニターの「エリア
ちょこっとさん」。今年度はコープさっぽろ60
周年ということで、1年で60個の商品を紹介
してきました。みなさんもぜひ、お気に入りの
商品を見つけてくださいね♪

60th Anniversary

60th
Anniversary

これまでご協力いただいた「エリアちょこっとさん」、ありがとうございました！
今回の企画の締めくくりとして、ご参加いただいた皆さんからのコメントを
一部ご紹介いたします。

いつもお店で見ていた商品のいろいろな
方の感想を知り、興味を持つきっかけに
なりました。知っている商品はさらに好き
になったり、知らなかった商品も手に取っ
てみたり…。とても好きな企画でした。



苫小牧市 a-405chanさん

コープ商品はいつも私の身近にあって、時
代の流れで内容やパッケージは変われど、
こだわって作られた商品たちは思わず手に
取ってしまうものばかりです。この企画で初
めて知る商品もあり、毎号わくわくでした！



札幌市 はるなつさん

知らない商品が紹介された時は「ち
ょっと買ってみようかな!」と実際の店
舗で宝探しをしているみたいで楽し
かったです! 他の方のコメントからも
学ぶことがたくさんでした。楽しい企
画をありがとうございました!



札幌市 ひつじさん

来年私自身も還暦60歳を迎えます。コープと共
に歩んだ60年。おすすめコープ商品企画を通
して改めて私、家族、子育てといつも隣り合
わせたオリジナル商品に愛着がわきました。
それぞれに思い出があり、家族と共に過ごした
たくさんの場面を思い出します。そしてきっとこ
れからもずっと一緒に毎日をきざみます。



旭川市 雪見大福さん

コープ
紹介マ
ラソン
60商品
完走!!!



みん



ハムエッグ

【材料】

ハム……………1枚
卵……………1個
ブラックペッパー……………少々

【作り方】

- ①マフィン型にアルミカップを入れる。
- ②ハムをしき、その上に卵を割り入れ、ブラックペッパーを振る。

※とめて200℃のトースターで10分焼くだけ!

えびと野菜の ハーブソルト

【材料】

えび(むきえび、または生えび)
……………2尾
ミックスベジタブル……………20g
クレイジーソルト……………少々

【作り方】

- ①マフィン型にアルミカップを入れる。
- ②えびをハサミで半分にカットする。
- ③ミックスベジタブルを入れ、クレイジーソルトを振る。



ちょこっと
instagramで
バズった!!

忙しい
朝の味方!

マフィン型で作る
時短お弁当



Cho-co-tto
Instagramは
こちらから!

【材料】
鶏もも肉……………50g
焼き肉のたれ……………小さじ2

【作り方】

- ①マフィン型に油を薄く塗る。
- ②鶏もも肉をハサミで食べやすい大きさにカットする。
- ③焼肉のたれをかけ混ぜる。

焼きとり



【材料】
ちくわ……………1/2本
マヨネーズ……………小さじ1
青のり……………ふたつまみ

【作り方】

- ①ちくわをハサミで斜めに切る。
- ②マヨネーズ・青のりを入れマフィン型の中で全体を混ぜ合わせる。

ちくわの 磯辺マヨ

【材料】
鮭……………30g (1/3切れ)
まいたけ……………20g
みそ……………小さじ1/2
みりん……………小さじ1

【作り方】

- ①マフィン型に油を薄く塗る。
- ②鮭をハサミで食べやすい大きさに切る。
- ③みそとみりんを入れ、マフィン型の中で混ぜ合わせる。
- ④すき間にまいたけを入れる。

鮭と まいたけの みそ焼き



第13回高校生チャレンジグルメコンテスト

コープさっぽろ賞 受賞商品を

数量限定発売!



鮭だしのうま味、
あなたにもきっと
とりこになる!

標津町の特産品
「カジカ」フレークを使用



地域の方々にアドバイスをいただき、試行錯誤を重ねて開発しました。標津町の特産品である「カジカだしフレーク」と「鮭節だし醤油」の風味がマッチしていておいしいです。外はサクッと中はジューシー。世界にたった1つのザンギ。お召し上がりください。
(写真左端)

👑 コープさっぽろ賞 受賞 標津高校

カジカフレークザンギ

100gあたり 税込301円

〈使用した道産食材〉 鮭節だししょうゆ カジカだしフレーク

● 販売期間 / 3月11日(水)~17日(火) 1週間予定 店舗 コープさっぽろ 釧路・札幌地区一部店舗 トドック なし

※販売期間・販売店舗・販売価格に変更となる場合がございます。詳しくはホームページをご覧ください。

LIVE配信した
動画はこちら



コープ賞
(ザンギ)の
詳細はこちら



高校生チャレンジグルメコンテストとは?

高校生が地元食材を生かしたオリジナル料理を地元の企業と協力しながら開発し、味やアイデアを競うコンテスト。



紅茶エキスパート おすすめ！

ザンギのお供に、 午後の紅茶

今回は、北海道キリンビバレッジ株式会社の皆さんに
高校生チャレンジグルメコンテストで
コープ賞を受賞した「カジカフレークザンギ」を
実食していただきました。

／ 実食しました！ ／



カジカと鮭のうま味をまとったザンギには
「キリン 午後の紅茶 おいしい無糖」がおす
すめ。清々しい渋みが香ばしさを引き立て、
口中をずっと整えてくれるので、何個でも
食べられます。ぜひ「カジカフレークザン
ギ」と一緒にお試ください！



北海道キリンビバレッジ株式会社
紅茶エキスパート

野口 真理子さん

キリン
午後の紅茶 おいしい無糖 500ml

店舗 全店

トドック 保 のもののトドック Vol.44

●注文番号 86533 24本入ケース 86545

後味の苦渋みを抑え、香り豊かですっきりおいしい、
無糖のアイスティーです。



カジカフレークザンギ

店舗 コープさっぽろ 釧路・札幌地区一部店舗

トドック なし

カジカだしフレークの風味とザクザクとした食感が
楽しめる、外はカリカリ中はジューシーで冷めてもお
いしいザンギです。

心地よい香り



砂糖入れる派専用

みたらし風

ひきわり納豆

シンプルだけど、
家庭では出せない味！

試食会では
若い人にも好評でした。

納豆臭さがやわらいで、
子どもにも好評。

お餅や、トースト、
パスタにもいいね。

組合員さんのアイデアから生まれた、

ありそうでなかった「みたらし風」納豆。

北海道の一部で親しまれてきた「甘い納豆」を、
北海道産原料で、ちゃんと本気で。

一度食べたら、あなたも「砂糖入れる派」!?

新発売

店舗 2月16日
宅配 3月 1週



組合員さんと

2025年春、組合員さんと一緒につくる商品開発プロジェクトが動き出しました。各地区から集まった「食べてみたい納豆」「食べてみたい焼うどん」の声をもとに、はまなす食品、コープフーズと試作をスタート。それぞれ3つの試作品を組合員理事の皆さんが食べ比べ、意見を出し合い、一つに絞り込みました。ネーミングやパッケージにも、組合員さんのアイデアが生きています。「みたらし風納豆」誕生のウラ話は、WEBで詳しくご紹介しています。



みたらし風ひきわり納豆 40g×2

北海道産大豆のひきわり納豆に、北海道産丸大豆しょうゆと、てんさい糖を使った「みたらし風」たれ。コクのある甘さが、どこか懐かしく、でも新しい。全国でも珍しいオンリーワンの納豆を、ぜひこの機会に。

店舗 一部なし トドック 週 3月1・2週



はまなす

おいしさの約束。

つくりました

トッポギ風 焼うどん

韓国料理トッポギが、焼きうどんに!
モチモチ麺に絡む「トッポギ」たれ。
ちよい辛&ちよい甘のクセになる味わいは、
組合員さんの「満場一致」で生まれました。
焼きうどんの、新しい定番です。



店舗 一部なし トドック 週 3月1・2週

麺がモチモチで、
トッポギを食べてるみたい。

また一口食べたくなる、
クセになるおいしさ。

チーズや温泉卵を
トッピングしたら最強!

おうちに居ながら
韓国屋台気分♪

! 먹어봐 !



COOP
FOODS



組合員さんとつくる
みたらし風納豆
開発プロジェクト



コープのお店の
料理を習おう!

キッチンスタジオ 春の受講生募集中



札幌(白石区・南区)、帯広にあるコープキッチンスタジオでは、春の新規受講生を募集中です。お子さま向け食育プログラム、季節のおもてなし料理、男性限定料理教室、そば打ち、お菓子・パン作りなど、約40種類の講座をご用意!キッチンスタジオで春から新しい趣味を見つけてみませんか?各キッチンの講座詳細は、コープキッチンスタジオHPからご覧いただけます。詳しくはQRコードから気になる講座をチェックしてください♪

詳細はこちら



キッチンスタジオ公式Instagramでは、講座の様子を投稿しています。ぜひQRコードよりフォローをお願いします♪



お問合せ

コープさっぽろ生活文化事業部
キッチンスタジオルシー
TEL 011-857-1660
月~金10:00~16:00(祝日は除く)

2026年度
ひとり親家庭の高校進学を支援!

コープ育英奨学生(返済不要)募集!



対象 道内在住のひとり親家庭(または両親がいない方)で2026年4月に道内の高等学校、高等専門学校等に入学する1年生
奨学金 月額1万円、3年間給付、返済不要
募集人数 155名程度(応募多数の場合は選考)
応募方法 以下の2種類の中から選んでご応募ください。

①パソコン・スマートフォンを通じたホームページからの応募…
コープさっぽろ社会福祉基金(csap-f-kikin.org)を検索⇒[おしらせ]⇒[2026年度奨学生応募ページ(専用URL)]へアクセスの上、入力願います。②右側の二次元コードからの応募…[2026年度奨学生応募ページ(専用URL)]へアクセスの上、入力願います。※応募はパソコンやスマートフォン等の電子機器に限ります。ご了承ください。

応募期間 2026年3月2日(月)10:00~
3月31日(火)16:00



←このマークが目印です

公益財団法人 コープさっぽろ社会福祉基金 検索 より

詳細はこちら



1989年から2024年までに2,172名のコープ育英奨学生に7億2,837万円を給付!

公益財団法人コープさっぽろ社会福祉基金では、高校進学を支援する育英奨学金の給付を行っています。対象は道内のひとり親家庭(一般募集)と高等支援学校(学校推薦)の高校生で、奨学金は月額1万円(年4回に分け3年間口座振込、返済不要)です。2026年度は200名を採用し、在校生と合わせて奨学生は595名となる予定です。2014年度から不登校生枠も設け、2025年度は12名を採用しました。

学年	ひとり親 家庭の生徒	高等支援 学校生	合計
採用1年生	154名程(未定)	46名	200名
2年生	143名(12名)	45名	200名
3年生	141名(12名)	42名	195名
合計	438名程(24名+未定)	133名	595名

()内は不登校生枠

(2026年度予定)

お問合せ

〒063-0831 札幌市西区発寒11条5丁目10-1 公益財団法人 コープさっぽろ社会福祉基金
TEL 050-1751-6989 FAX 011-671-5741 メール csap.fukushikikin@sapporo.coop
月・火・木・金10:00~16:00(祝日は除く)
※3/2~3/31は、月・火・木・金(祝日を除く)9:30~11:00および12:00~14:00とさせていただきます。

組合員活動委員会が
選考する

コープボランティア活動 サポート制度団体助成募集

コープさっぽろ組合員活動委員会では、地域でボランティア活動を行っているグループを支援します。活動のテーマは、平和・子育て支援・福祉・環境など。助成を希望する団体は、募集要項をご確認の上、お申込みください。なお、本制度の募集は2026年度をもって終了します。

助成金額 上限年間5万円（審査の上、助成を決定します。）

応募方法 右記の申込みフォームまたは、ホームページからお申込みをお願いします。

応募締切 2026年3月31日（火）

ボランティア
活動サポート
申込み



お問合せ

コープさっぽろ組合員活動部・活動推進グループ
メール csap.katudou@sapporo.coop

2026年度
文化鑑賞会会員大募集

2026年度も 感動をご一緒に!

2026年度の文化鑑賞会例会は、5月・7月・11月の3回公演を予定しています。5月は「さっぽろ落語まつり」3日間公演のうち、1公演をお選びいただけます。別日の公演も見たい方には、通常のチケットに加え、もっと見たいチケットもご用意!2026年度は幅広いジャンルの公演やステージを予定しています。みなさまでお楽しみください!

詳細はこちら



第7回さっぽろ落語まつり各日程別のご案内

▲5/23(土) 11:00～「他では聴けないこのメンバー」1階席・2階席指定／桂かい枝、柳家喬太郎、桂米團治、春風亭一之輔、桂文枝
●5/24(日) 11:00～「必笑人が参ります」1階席指定／桂三実、柳家三三、柳家さん喬、柳亭市馬、桂文枝
●5/24(日) 15:30～「江戸の粋(いき)、上方の粋(すい)」1階席指定／春風亭一花、春風亭一朝、柳亭市馬、桂文珍、桂文枝

TVH有線放送局

落語会
プロデュース
「さっぽろ落語まつり」

お問合せ

コープさっぽろ文化鑑賞会
TEL 011・232・3565
月～金 10:00～17:00（祝日は除く）

ジュニアからシニアまで
コープのお店で習いごと

春の体験 キャンペーン開催

この春、新しい習いごとをはじめませんか?通常は1回分の受講料がかかるところ、対象期間中は500円で体験できます!全道18カ所にある文化教室ではジュニアからシニアまで幅広い世代を対象に、ダンスやヨガ・音楽・絵画・手芸・語学・料理など多彩なジャンルの講座をお楽しみいただけます。お得な機会をお見逃しなく!



会場 全道の各文化教室
体験料 500円

※一部対象外あり、1講座1回まで

対象期間 3月2日(月)～4月29日(水・祝)までの体験参加分

※さたま春光文化教室は4月1日(水)～5月30日(土)までの体験参加分

申込み方法 お電話またはホームページより事前予約をお願いします。

詳細はこちら



お問合せ

コープさっぽろ生活文化事業部
TEL 011・209・1121
月～金 10:00～17:00（祝日は除く）

今回は1,922件と
たくさんのおたよりをいただき、ありがとうございます！
編集室一同、皆さんのお声を
うれしく拝見しています。



編集室
オクエリ

1月号の表紙について

●表紙のさつまいものづくりとおちよこがともて目をひきました！素敵なアイデアでほっこりしました。

(札幌市 まあさん)

「特集 焼酎」について

●最近では日本酒よりも焼酎が好きて芋焼酎を飲んでいきます。甲類・乙類の違いや、米、麦、芋の特徴が勉強になり面白かったです。暖かいお部屋でまったりと飲む焼酎のお湯割りがおいしい季節です。とても楽しく読ませていただきました。

(新ひだか町 USAKOさん)

●今月号の焼酎をいろいろな物で割っているレポートが興味深く、普段試したことがない組み合わせが載っていたので、試したら今よりもっと焼酎が好きになると思いい、とても良い企画だなと思いました。

(帯広市 キリトさん)

P27 わが家の 焼酎に合うレシピについて

●レンコンが安く買える時期になり、煮物やきんぴら以外のレシピを知りたいと思っていました。レンコンのバター明太炒めを掲載していただき、お弁当にも入れられるのでリピートして作っています。

(旭川市 はっさんさん)



2026年1月号P27掲載

P34 こぐれあいこ 旬レシピについて

●にしんの唐揚げは作ったことがなく、小骨も気にならないのであれば試してみようかと思っています。

(砂川市 マッキーさん)

P36 ロイズカカオ& チョコレートタウンについて

●ロイズタウンは、ただ買い物だけかと思像してましたが、エンタメ性があって、年末に行きたいと思いました。

(室蘭市 さちさん)

「ちょこっと」を応援します！

和洋紙・文具・事務用品・日用品雑貨

つ大丸 大丸株式会社

〒060-0003 札幌市中央区北3条西14丁目2番地 TEL 011-211-1751

東洋インキ株式会社

〒063-0062 札幌市西区西町南11丁目1-36 TEL 011-662-4733

株式会社小森コーポレーション 北海道営業所

〒060-0008 札幌市中央区北8条西26丁目3-7 TEL 011-641-1505



東札幌日通輸送株式会社

〒003-0808 札幌市白石区菊水8条4丁目2-35 TEL 011-811-5713



DIC グラフィックス株式会社

〒006-0832 札幌市手稲区曙2条5丁目2-58 TEL 011-682-8411

コダック合同会社

〒140-0002 東京都品川区東品川4-10-13 KDX東品川ビル TEL 03-6837-7275

株式会社札幌コマーシャルフォト

〒064-0951 札幌市中央区宮の森1条11丁目1-2 宮の森スタジオ3階 TEL 011-612-4050

株式会社須田製版

〒063-8603 札幌市西区二十四軒2条6丁目1番8号 TEL 011-621-1000

明文堂印刷株式会社

〒064-0803 札幌市中央区南3条西23丁目1-22 TEL 011-611-0411



国際紙パルプ商事株式会社

北日本支店 札幌営業部

〒060-0002 札幌市中央区北2条西2丁目1-5 リーセントビル TEL 011-241-2291

組合員さんが選んだ

1月号のベストレシピ

1位 404票

P23 じゃがいもの焦がしバターじょうゆ



2位

400票

P22
キャベツ
納豆



3位

377票

P21
鶏肉と
梅の春巻き



(江別市 せいばんさん)

● 筑前煮で餅巾着をお正月のうま煮の残りで作ってみようと思いました。うま煮が残りがあるのでもうくりメイクできると思いました。

P 42 切り餅で簡単レシピについて



2026年1月号P42掲載

(札幌市 るるさん)

● 「どうぶつ探検ポテト」は2歳7カ月の娘と愛用していて、あのかわいらしい形に「半年以上かけた金型へのこだわり」という裏話があることに驚きました。作り手の情熱を知ったことで、これから親子で食べる時間がより「層愛おしいものになりそうです」。

P 44 トドレポについて



札幌市立高校学校間連携プログラム

アニマドーレ

コープさっぽろはアニマドーレを応援しています！

ANIMADORE



アニマドーレは
札幌市立高校 8 校で
単位認定されている
プログラムです。

Animatore
+
Hokkaido
+
Do(する)



食に関わる仕事の世界の広さや魅力に触れたことで、将来の選択肢が一気に広がりました。「知りたい」「面白そう」と思える分野が見つかったことで、これからの進路を考える上で大切なヒントを得られたと感じています。アニマドーレで得た学びや気づきは、これからの学校生活にも活かしていきたいです。食を通して自分自身と向き合い、新しい興味や価値観を得ることができたこの経験は、間違いなく私の大きな財産になりました。

* 2025 年度のプログラムに参加してくれた高校生の感想の一部です。

5月から参加受付開始予定！
お問い合わせはこちらから。

info@tonaride.jp

アニマドーレ

検索



@animadore.sns



北海道を代表する道南の桜の名所めぐりおすすめプラン

春爛漫!道南桜めぐり 2日間

松前公園・五稜郭公園・オニウシ公園

五稜郭公園の桜



日本さくら百選

「松前公園の桜」



■ご旅行代金(大人お1人様)

3~4名 1室 **36,800円** 2名 1室 **37,800円**

※1名1室は2名1室代金に8,000円追加となります。※子供(3歳~11歳)も同額となります。

■行程 コースNO:JOS260003

1	ANAクラウンプラザホテル札幌(7:50集合/8:00出発)＝〈高速利用〉＝ オニウシ公園 (森町固有種の桜も)＝北斗 法亀寺しだれ桜(車窓)＝ 五稜郭公園 (約1500本の桜観賞)＝ 函館公園 (桜と海の景色)＝(17:30頃)湯の川温泉(泊) ※五稜郭タワー入場は各自払いとなります。	朝× 昼弁 タ×
2	ホテル(8:00頃)＝ 道の駅みそぎの郷 きこない (お買物)＝ 松前公園 (城下町に咲く250種・1万本の桜の観賞)＝ 道の駅上ノ国もんじゅ (お買物)＝(19:30~20:00頃)JR札幌駅北口	朝○ 昼弁 タ×

※上記スケジュールは道路状況、天候などにより変更になる場合がございます。※行程内青文字は下車観光となります。※写真は全てイメージです。■募集人員:45名 ■最少催行人員20名 ■食事(朝1・昼2(弁当2)・タ1) ■添乗員同行(バスガイドなし) ■利用予定バス会社:H.CS観光または北海道エリアバス ※桜の見ごろについては例年の見ごろ時期に合わせて企画しております。天候状況により見ごろ時期が合わない場合がございますので予めご了承ください。

■出発日 4月 22(水)・24(金)・26(日)・28(火)

宿泊ホテル



湯の川温泉
湯元 啄木亭

昼食は日高つづめし定食を堪能!!

桜薫る静内二十間道路 日帰り

桜並木観桜お花見ライナー



■ご旅行代金(大人お1人様) **9,900円** ※幼児0~2歳の同伴の場合は無料となりますが、同行者の膝上での対応とさせていただきます。

■出発日 4月 26(日)・27(月)・28(火)・29(水・祝)・30(木)
5月 1(金)・2(土)・3(日・祝)・4(月・祝)・5(火・祝)

■行程 コースNO:JOS260005

1	ANAクラウンプラザホテル札幌(7:50集合/8:00出発)＝〈高速〉＝平取 義経神社 (桜スポット)＝ 静内二十間道路 (北海道を代表する約7キロの桜並木)＝ 静内エクリプスホテル (日高つづめし定食の昼食)＝ 道の駅あびらD51ステーション (お買物)＝JR札幌駅北口(18:00~18:30頃)	朝× 昼○ タ×
---	--	----------------

※上記スケジュールは道路状況、天候などにより変更になる場合がございます。※行程内青文字は下車観光、緑文字は昼食となります。※写真は全てイメージです。■募集人員:45名 ■最少催行人員20名 ■食事(昼1) ■添乗員同行(バスガイドなし) ■利用予定バス会社:H.CS観光または北海道エリアバス ※桜の見ごろについては例年の見ごろ時期に合わせて企画しております。天候状況により見ごろ時期が合わない場合がございますので予めご了承ください。

おいしい旅北海道
コブトラベル
COOP TRAVEL

【登録番号】観光庁長官登録旅行業第2019号 【加入旅行業協会】JATA・IATA

〒003-0021 札幌市白石区栄通18丁目5-35
コブさっぽろルーシー店2F

0570-003-050

コブさっぽろのポイントが使える!!貯まる!!

詳しくは
コチラ▶



ナビダイヤル受付時間/
10:00~18:00(土日・祝日も営業)

コブトラベル 検索

コープの廃車買取「ハイシャル」

廃車にかかる費用は**全て無料**をお約束

組合員さまの
ご負担は
すべて**0円**

らくらく

お家で
待つだけ

廃車買取!

重要なお知らせ 毎年4月1日時点で、車の所有者は自動車税の支払いが発生します。
年度末は大変混雑しますので、廃車をお考えの方はお早めにご相談ください。

コープの廃車買取なら**手間なく!面倒なく!簡単!**



point 1

**来店不要!ご自宅まで
無料引き取り!**



point 2

**面倒な廃車手続きも
全て無料でお任せ!**



point 3

**最短翌日
にお振込完了!**

※お車の引き取り後、必要書類が揃い次第



どんな状態の車でも**0円以上**で買取ります!

トヨタ プリウス
12年落ち



買取金額 **25万円**

トヨタ ヴィッツ
20年落ち / 12万キロ超え



買取金額 **13万円**

スズキ ワゴン R (軽)
12年落ち



買取金額 **7万円**

※掲載の買取価格は一例です。年式・走行距離・車両の状態などにより、実際の買取価格は異なる場合がございます。

コープさっぽろ組合員さま特典

最大 **2,000ポイント** プレゼント

特典 ①

廃車ご成約で

1,000ポイント

+

特典 ②

免許自主返納で

1,000ポイント

©ドットク

期間

2026年4月13日ご成約分まで

※お問合せの際「免許返納をしました」とお伝えください。65歳以上対象。

※ポイント進呈は、お車の引き取り完了日より約2ヵ月後を予定しております。

※ポイント付与の時点でご加入の生協を脱退されている場合は付与されません。

※他キャンペーンとの併用はできません。※本特典は当社の判断により、予告なく内容を変更または終了する場合があります。



無料査定や廃車に関してのご相談などお気軽にお問合せください

通話
無料

0120-433-240

全国
対応

営業時間 8:00~22:00 (年中無休)

コープの廃車買取「ハイシャル」

コープの廃車買取 ハイシャル

検索

で検索!



詳細はこちら▲

つながり
COOP
SAPPORO

PR

日時

2026年4月23日(木)

無料オンラインセミナー

子育て世代のお金の学校 気になるお金の話

子育て世代は、住宅購入や子どもの進学など、多くのライフイベントがあり、楽しみな反面、費用面での不安もつきものです。このセミナーでは、先輩ママでもあるファイナンシャルプランナーが、自身の経験を踏まえながら、資金計画を立てる上での具体的なヒントや準備のポイントについてお話しします。ぜひご参加ください。



お金の話、
気になるのだ〜



① 10:00～10:30 高校から大学卒業までの
かかるお金と対処法

② 10:40～11:10 教育費に備えよう! パートの働き方

③ 11:20～12:00 マイホーム購入前に、
知っておきたいお金の話

定員 100名(先着順)

講師 コープさっぽろ ライフプランアドバイザー (FP)

詳細・申込 QRコードからご確認・お申込みください



申込締切 2026年4月22日(水) 11:00

●お問合せ: コープさっぽろ共済推進室 TEL 011-671-5827
※月～金 10:00～17:00(祝日除く)

●CO・OP共済について詳しい資料や説明をご希望の方は

コープさっぽろ
コープ共済センター

☎ 0120-50-9431
月～土(祝日含む) 9:00～18:00

契約引受団体: 日本コープ共済生活協同組合連合会

コープすけとCO・OP共済のWEBページはこちら!

コープすけ

で検索!

(CO・OP共済に加入するには) 出資金をお支払いいただき、お近くのコープさっぽろの組合員になる必要があります。コープさっぽろは、お店や宅配で暮らしに貢献しています。

〈CO・OP共済ニュース〉

明日の暮らし、ささえあう

CO・OP 共済

コープの家族葬は…

お客様満足度 **98%**

※自社調べ

葬儀施行件数 **3,500件**

(2024年4月から2025年3月まで)

札幌・江別・恵庭・千歳・北広島・苫小牧・
函館・旭川・北見・網走・帯広・釧路の

43カ所に式場 **170ホール**以上

※提携斎場含む

式場やホール情報、ご葬儀に
関する相談は、こちらからご覧
いただけます

●コープさっぽろの組合員は優待価格でご利用いただけます●



コープの家族葬をご利用されたお客様の声



故人の思い出の写真を使ってスライドショーの投影を行っていただき、喪主も親族も大変喜んでおりました。
スタッフの皆さまのお心遣いもきめ細やかで、おかげさまで良い家族葬が出来ました。

50代・女性(網走市)



叔母が亡くなり葬儀をお願いしました。控室にあったヒアリングシートに思い出せることをいろいろと記載したところ、きちんと読んでくださっており、細やかなお心遣いをいただき、親戚一同感無量でした。こんなに素敵な葬儀は今までなかったと思います。
心より感謝しております。

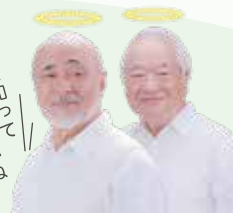
40代・男性(室蘭市)



とてもきれいで明るい雰囲気の会場でした。
担当さんもとても親切で対応が良かったです。

60代・男性(函館市)

もっと知って
もらいたいね



つみたてお申込みをご希望の方

こちらから積立用紙のお届けをお申込みいただけます。
お葬式への準備として、ぜひご確認ください。



COOP
SAPPORO



コープの家族葬
ウィズハウス

お電話での資料請求・お申込み・お問合せ



0120-617-750

〈受付時間〉
10:00~17:00

函館・小樽 海洋散骨



あまね

プラン

乗船不要の委託型プラン

代行散骨 55,000円

複数のご家族で乗り合う散骨プラン

合同散骨 165,000円～

※定員に達しましたら募集締め切りとなります

粉骨費用 各プラン 別途33,000円

散骨日程

5/26(火) 11:00～出航

6/16(火) 10:00～出航

※各日程の10日前までにお申込み下さい

※函館エリアはチャーター散骨及び代行散骨のみ

お申込み・お問合せ

供養 gallery リ・ノイ  0120-305-194

供養gallery リ・ノイは、北海道恵庭市にある仏壇や手元供養品を取り扱う専門店です。



PR

ゆめみさんの思い出の味は、

お誕生日のとりのアレ!

本人直筆



塩・こしょう、にんにく、パセリをまぶして
潰け込み、片栗粉を薄めに付けて揚げた
シンプルなおいしさ♪

母の愛情たっぷり♪
いちごのバースデーケーキ。
手料理が何よりのごちそう



おねえちゃん
いいなあ～

一年に一度のお楽しみ!

お皿にてんこ盛りの

手羽中の唐揚げです

元気の源は
しっかり食べること!



ナレーター ゆめみさん

東京生まれ、札幌育ち。テレビやCM、イベント司会など声の仕事を中心に活躍。コープさつぽろ「えほんわくわくキャラバン」では「えほんと歌のお姉さん」として全道各地を巡り、なるほど商品をはじめとするコープCMのナレーションも担当。



北海道の食を 愛するあの人の 思い出の味

北海道が大好きなゆめみの方々の
“食のルーツ”をひもときながら
「もう一度食べたい思い出の味」を
ご紹介する不定期連載企画です

#2

アレンジ筑前煮

ベジタリアン版
「思い出の味」



昨年のお正月、母が「せっかくだからあなたも食べられるように」と、筑前煮をベジタリアン向けにアレンジしてくれました。いつもは先に入れるお肉を後入れにして、代わりに油麩（あぶらふ）を加えた“私のための筑前煮”。とってもうれしくて、おいしかったです！

舞茸のベジスパイスチキン

手羽中の代わりに、舞茸を使ってあの味を再現。大きめに割いた舞茸を豆乳100mlに小さじ1の酢を加えた液にくぐらせ、小麦粉、塩、数種のスパイス（※）を混ぜた粉をつけて衣がカリッとなるまで揚げれば完成。



※オールスパイス、ホワイトペッパー、パプリカパウダー、タイムパウダー、チリパウダー、オレガノパウダー など

母の実家がお総菜屋さんを営んでいて子どもの頃は、父も母も夜中に起きて早朝から市場に仕入れに行く多忙な毎日でした。普段の食事はお店の余り物を食べることも多く（それもおいしかった！ですが）、お誕生日は特別で、母が手羽中の唐揚げを山ほどつつてお祝いしてくれました。

毎年「何が食べたい？」と聞いてくれるのですが、小さかった私はいつも「とりの『アレ』がいい」とリクエスト。妹と弟が食べていた記憶がないので、きつとほとんどひとり占めしていたんだと思います（笑）。その隣には、母お手製のいちごのバースデーケーキも！バニラエッセンスとほのかにラム酒の香りがして、今思うとちよっぴり大人の味でしたね。

10年以上前からベジタリアンになり、ヴィーガンスペシャルアドバイザーの資格も取得しました。過去に仕事で牧場を訪れた際「命をいただく重み」を肌で感じ、改めて自らの食を見つめ直したのがきっかけです。卵と乳製品はいただきますが、おだしも昆布など植物性食材から取るようにしています。昔は不調や疲れに悩まされていたのですが、切り替えてか



彩りや匂を楽しみながらのベジタリアンライフ。食の見直して体質も改善！

ら体が軽くて以前の4倍は動けるようになりました（笑）。ベジタリアンにならなくても胃を少し休めるという意味で、週に何日か肉・魚なしの献立を取り入れてみるのもオススメですよ。明日からベジタリアンに！と決めた前夜、食べ納めに選んだのも「とりの『アレ』」。今、食べたいと思ったときは、舞茸など代替品で工夫して思い出の味を楽しんでいます。

「えほんわくわくキヤラバンのMCをやらせていただいて、今年で12年目。歌うことが大好きで、今後ライブ配信などアーティスト活動にも力を入れていけたらと考えています。『ゴープさんに育ててもらった』という気持ちが大きいので、いただいたご恩を全道の子どもたちにお返しする気持ちでがんばります！

● 今月のプレゼント

A 北酒販 小樽ビール定番3種 詰合せセット (ピルスナー、ドンケル、 ヴァイスが各1本) 10名様 	B P38 大塚食品 MainDipシリーズ 5種セット 40名様 
C P39、40 J-オイルミルズ、 AJINOMOTO 掲載商品 2点セット 10名様 	D P68 サッポロビール 掲載2品を各3本 計6本セット 8名様 

● 応募方法〈応募締切:3月10日(火)必着〉

Q1～Q5のお答えと、①お名前(ふりがな) ②ペンネーム ③年齢 ④電話番号 ⑤郵便番号・住所
⑥メールアドレス ⑦ご希望のプレゼントの記号をご記入の上、下記の方法でご応募ください。

応募期間／毎月21日～翌月10日(必着)

Q1 おもしろかった記事とその理由

Q2 わが家の自慢の「なるほど商品」を使ったアレンジレシピ

Q4 今月号の中で気に入ったレシピ

Q3 「ブルーベリー」の素朴な疑問

Q5 今月号へのご意見・ご感想

郵送 〒063-8501 札幌市西区発寒II条5丁目10-1
コープさっぽろ広報部「ちょこっと3月号アンケート」係

WEB <https://www.sapporo.coop/about/pr-magazine/apply/index.html>

スマホ



※プレゼントは抽選の上、当選者へ発送いたします。発表は発送をもって代えさせていただきます。※ご応募いただく個人情報に関しては、プレゼントの抽選および発送にのみ使用させていただきます。※アンケートでいただいた文面・レシピなどは、誌面で掲載させていただくことがありますので、ペンネームをお書き添えください(ペンネームがない方はイニシャルでの掲載となります)。※回答いただいたおすすりレシピは、誌面以外にホームページや他媒体でもご紹介する可能性があります。ご了承ください。

● 今月のレシピインデックス

ビールに合う 料理	チーズがとろへりカマンベールで 簡単アヒージョ……………	2
	野菜のピクルス……………	16
	カレーブルスト(カレーソーセージ)……………	17
	ブラートカルトッフェルン(ジャーマンポテト)……………	18
	シュニッツェル(カツレツ)……………	19
にく	フラムクーヘン(ドイツピザ)……………	20
	オバツダ(ディップソース)……………	21
	たれつくね……………	22
	じゃがいもとウインナーのカレー炒め……………	23
	ハムとキャベツのくるくる巻き……………	25
やさい	ひじきと大葉香る豆腐ハンバーグ……………	37
	鶏ももトマトのタンドリー……………	38
	ジャーマンポテト……………	39
	ハムエッグ……………	48
	焼きとり……………	49
シーフード	ビーマンとしらすの甘辛煮……………	23
	れんこんのきんぴら……………	24
	簡単キャロットラペ……………	25
	舞茸のベジスバイスチキン……………	65
	鮭の漬け込み焼き……………	24
ごはん	えびと野菜のハーブソルト……………	48
	ちくわの機迎マヨ……………	49
	鮭とまいたけのみそ焼き……………	49
	かざりおいなりさん……………	30
	甘納豆のお赤飯……………	33

ちょこっとへの
広告出稿に関するお問合せは、
こちらのフォームより
お申込みください。



Cho-co-tto
バックナンバーは
こちらから!



2026年3月コープさっぽろお買得カレンダー

※サービス内容は変更になる場合がございます。詳しくはHPかお近くの店舗へお問合せください。

日	月	火	水	木	金	土
1 組合員証 提示で 5% ポイント 還元 ポイント 10 倍	2	3 ちびっこ キッズカード シール2倍 ポイント 10倍 ちょこカ チャージ デー	4	5 ゴーゴー らくちん	6	7 冷食 10% OFF ポイント 10 倍
8 ポイント 10 倍 ちょこカ 5% ポイント 還元	9	10 ちびっこ キッズカード シール2倍 ちょこカ チャージ デー	11	12 ゴーゴー らくちん	13	14 冷食 10% OFF ポイント 10 倍
15 ポイント 10倍 特別企画! ちょこカチャージデー 200ポイント プレゼント スーパーボーナスポイント	16	17 ちびっこ キッズカード シール2倍 ちょこカ チャージ デー	18	19 ゴーゴー らくちん 医薬品 10% OFF ※ ※コープドラッグ店限定	20 春分の日	21 冷食 10% OFF ポイント 10 倍
22 ポイント 10 倍 ちょこカ 5% ポイント 還元 らくちん	23	24 ちびっこ キッズカード シール2倍 ちょこカ チャージ デー	25	26 特別企画! ゴーゴークープデー 8%ポイント 還元	27	28 特別企画! ちびっこコープデー 8%ポイント 還元 キッズカードシール2倍
29 ポイント 10 倍	30	31 ちびっこ キッズカード シール2倍 ちょこカ チャージ デー	特別企画 今月の 3月 26日 (木) ゴーゴークープデー 8%ポイント 還元!			3月 28日 (土) ちびっこコープデー 8%ポイント 還元!

●ちょこカ ⇒ ちょこっとカード
●らくちん ⇒ らくちん当日便サービスデー

●ちびっこ ⇒ ちびっこコープデー5%ポイント還元
●ゴーゴー ⇒ ゴーゴークープデー5%ポイント還元

※一部対象外の店舗、商品があります。※サービス日程は変更になる場合があります。また店舗地区によって異なる場合がございます。店頭のカレンダーにてご確認ください。※サービス内容の詳細は店舗サービスカウンターもしくはコープさっぽろホームページをご覧ください。

※ちびっこくちん当日便サービスデーは実施いたしません

どっち飲む？



普段からビール党
編集長 タムタム

コクとうまみがあって、
深い味わい。ちょっと
したおつまみとともに
楽しみたい。

うまさ長持ち麦芽を使用
爽やかで
軽やかな味わい

黒ラベルらしい「生のうまさ」はそのままに。
初心者も飲みやすくパッケージも爽やか！

サッポロ生ビール 黒ラベル
EXTRA FEEL
350ml・6缶入

店舗 一部なし

トドック 週 3月2・4週

折 3月3週



道産ホップを1年熟成
深みと
飲みごたえがUP!

香りが特長の期待の新品種「フラノマジカル」を
一部使用。味わい深いほろ苦さ。

サッポロ クラシック
春の薫り
350ml・6缶入

店舗 一部なし

トドック 週 3月1・2週

折 3月3週



キレがあり、通常の黒
ラベルに比べるとのど
ごしすっきり。どんな
料理にも合いそう！



お酒は
なんでもOK
オクエリ

春にぴったり! 限定ビール



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量で。

のんだあとはリサイクル。



サッポロビール株式会社
www.sapporobeer.jp

PR